
Pains d'Été
2013
Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

Sommaire

- Les Nouveautés 2013 -

Pain polaire aux crevettes
artisan boulanger



Les Incontournables

Présentation des pains :
À votre disposition les pique-prix "Artisan" (17,40€ - lot de 10), les ardoises panetières "Artisan" (4,70€ - lot de 5) et les pince-prix (7,10€ - lot de 5), pour mettre en avant les "Pains d'été" sur le comptoir. N'hésitez pas à les faire déguster... afin de provoquer l'achat impulsion.





Les Nouveautés 2013

Pain sucré à la vanille et aux cranberries

Ingrédients :
US ou Gruau
Bourgeois *1 kg*
Lait vanillé *630 grs*
Sel *20 grs*
Sucre *80 grs*
Levure *30 grs*
Beurre *120 grs*
Cranberry* *400 grs*
Vanille liquide *30 grs*

Conseil :
Pour le lait vanillé, mettre 3 gousses de vanille au litre de lait et ***laisser infuser la veille****.*



*8,20/kg

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 6 mn en 1ère vitesse ;
- 4 à 5 mn en 2ème vitesse ;
- T° de pâte en fin de pétrissage : 23 - 24°C.

Pointage

1h à température ambiante.

Pesage - Façonnage

50 grs en pâte, en petit bâtard et mettre en mini-moule.
Dorer et lamer en feuille dès la fin du pétrissage.

Apprêt

1h30 à température ambiante.

Cuisson

Dorer une deuxième fois avant la mise au four.
14 mn à 200°C.

** Possibilité de remplacer le cranberry par notre mélange muesli.*

Suggestion : *seul ou accompagné de sirop d'érable ou de miel.*

Pain au curcuma et amande-noisette
sur levain liquide

Ingrédients pour 8 pièces :
Farine de tradition Bourgeois *1 kg*
Eau (TB 58°C) *0,68 l*
Sel *22 grs*
Levure *8 grs*
Levain liquide *300 grs*
Curcuma *12 grs*
Noisettes *200 grs*
Amandes *200 grs*

Conseil :
Faire très légèrement caraméliser les fruits secs (amandes et noisettes) avec du miel (environ 50 grs).



Réaliser une autolyse de 30 mn à 1h. (Farine + eau + curcuma).

Pétrissage
BATTEUR OU SPIRAL
- 6 à 7 mn en 1ère vitesse ;
- 3 mn en 2ème vitesse et incorporer le mélange de fruits secs 2 à 3 mn en 1ère vitesse ;
- T° de pâte en fin de pétrissage : 23 - 24°C.

Pointage
En bac froid : «pour plus de qualité», 45 mn puis mettre un rabat et stocker à 4°C jusqu'au lendemain.
En direct : 1h30 à T° ambiante avec 1 rabat au bout de 30 mn.

Pesage - Façonnage
300 grs en pâte, et façonner en petit bâtard court.

Apprêt
1h à 1h30 à T° ambiante.

Cuisson
Très légèrement fariner et lamer en saucisson. 22 à 23 mn à 250°C.

Suggestion d'accompagnement : *viande rouge et gibier.*

Viennoise à la réglisse et à l'anis

Ingrédients pour 12 pièces :

Farine Millésime ou Verdeline *1 kg*
Lait *0,58 l*
Sel *20 grs*
Sucre *80 grs*
Levure *30 grs*
Pâte fermentée *200 grs*
Beurre *100 grs*
Jus de réglisse *50 grs*
Anis en poudre *12 grs*



Prix de vente conseillé : 7,30€/kg (coeff 6)
artisan boulanger

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1ère vitesse ;
- 6 à 7 mn en 2ème vitesse ;
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24 - 25°C.

Pointage

1h en masse.

Pesage - Façonnage

En petit bâtard de 170 grs en pâte et mettre en barquinette. Dorer et lamer dès la fin du pétrissage en feuille.

Apprêt

1h30 à température ambiante.
Conseil : parsemer légèrement sur le dessus (après avoir dorer une seconde fois) des graines d'anis avant la mise au four.

Cuisson

230 à 240°C environ pendant 12 à 14 mn.

Suggestion d'accompagnement : *avec de la confiture maison ou du fromage pour les amateurs de sucré - salé.*

Pain du Sud, Saveurs du midi façon foccacia

Ingrédients pour 1 cadre 40 x 60 cm avec rebords :

Farine Pain du Sud
Bourgeois *1 kg*
Eau *0,7 l*
Levure *15 grs*
Huile d'olive *80 grs*
Mélange Saveurs du midi *360 grs*

Conseil :

Mettre 10 % de Saveurs du midi au kg de pâte et faire imbiber le mélange avec autant d'huile d'olive.



Prix de vente conseillé :
8€/kg
(coeff 6)

artisan boulanger

Pétrissage

BATTEUR

- 6 mn en 1ère vitesse ;
- 5 à 6 mn en 2ème vitesse jusqu'au décollement total de la pâte, puis incorporer la macération Saveurs du midi 2 à 3 mn en 1ère vitesse.

Pointage

2h à température ambiante avec un rabat au bout de 30 mn.

Pesage - Façonnage

Etaler sur une plaque à rebords huilée au préalable à l'huile d'olive.

Apprêt

1h30 à 22 - 25°C.

Cuisson

Badigeonner d'huile d'olive et rajouter des graines du mélange "5 graines" sur le dessus (env. 100 grs). 18 à 20 mn dans un four à 250°C.

Suggestion d'accompagnement :
avec du poisson.

Pain sans gluten

Ingrédients pour 5 pièces :
Farine de sarrazin *170 grs*
Fécule de pomme de terre *510 grs*
Farine de riz *350 grs*
Eau *680 grs*
Sucre *65 grs*
Beurre *130 grs*
Sel *25 grs*
Levure *30 grs*

Attention :
Il est important de travailler ce produit en l'absence de farine de blé ou d'autres ingrédients pouvant contenir du gluten…



Moulalu : page 50

Prix de vente conseillé : 9,50€/kg (coeff 6)

artisan boulanger

Pétrissage
BATTEUR
Mélanger à la feuille tous les ingrédients pendant environ 8 à 10 mn en 1ère vitesse.

Pointage Aucun.

Pesage - Façonnage
360 grs selon le moule. Le remplir à la moitié dans un moule à pain de mie, graissé au préalable à l'aide d'une corne (pâte plutôt liquide, sans réseau…).

Apprêt
1h30 à température ambiante.

Cuisson
30 mn à 260°C. Attention à ne pas trop le cuire, cela sèche très rapidement.

A savoir
L'intolérance au gluten ou plus grave la maladie de Cœliaque (qui est une allergie au gluten) touche de plus en plus de monde. Cette recette vous permettra d'avoir une réponse à la demande croissante de pain sans gluten.

Suggestion d'accompagnement : *avec tous les autres aliments ne contenant pas de gluten.*

Kougelhopf salé

Ingrédients pour 6 à 7 pièces :

Farine Millésime ou Verdeline *1 kg*
Œufs *9 soit 450 grs*
Lait *0,1 l*
Sel *20 grs*
Levure *40 grs*
Sucre *60 grs*
Beurre *250 grs*
Pâte fermentée *250 grs*
Lardons fumés* *600 grs*
Oignons* *350 grs*
Noix *150 grs*
Persil (frais si possible) *20 grs*

** Faire frire les oignons et les lardons avec un soupçon d'huile d'olive, hacher finement les noix.*



Prix de vente conseillé : 15€/kg (coeff 5)

artisan boulanger

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1ère vitesse ;
- 10 mn en 2ème vitesse jusqu'au décollement de la pâte, puis incorporer le beurre et lisser la pâte. Enfin, mélanger légèrement les ingrédients 2 à 3 mn en 1ère vitesse ;
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage 2h avec un rabat au bout d'1h à température ambiante.

Pesage - Façonnage 480 grs, bouler. Percer la boule pour en faire une couronne et mettre dans un moule à kougelhopf de 20 cm de diamètre (en terre cuite si possible) préalablement graissé avec du beurre pommade.

Conseil déco : disposer au fond du moule des cerneaux de noix légèrement trempés dans de l'eau pour ne pas qu'ils se décollent après la cuisson et le démoulage.

Apprêt 2h à température ambiante.

Cuisson Env. 40 mn. Commencer à 210°C et finir à 180°C.

Conseil : démouler toujours à chaud et mettre sur grille.

Suggestion : *en amuse-bouche avec une coupe de champagne.*

ÉCLATS DE LIN

Le pain de bonne composition

Sandwich Eclats de Lin

au saumon et à la sauce aneth

Ingrédients pour pain sandwich Eclats de Lin :

Farine Eclats de Lin *1 kg*
Eau (TB : 55°C) *0,72 l*
Levure *8 grs*

Sauce à l'aneth :

Crème fleurette *375 grs*
Sucre *75 grs*
Aneth fraîche ciselée *Q.S*
Sel *Q.S*
Poivre *Q.S*



Pétrissage *BATTEUR*
- 8 mn en 1ère vitesse ;
- 5 mn en 2ème vitesse jusqu'au décollement de la pâte ;
- Température de pâte en fin de pétrissage : 23 - 24°C.

Pointage 45 mn à T° ambiante puis mettre un rabat et stocker à 4°C jusqu'au lendemain.

Pesage - Façonnage
170 grs en pâte et façonner en demi baguette (25 à 30 cm).

Apprêt 1h à température ambiante.

Cuisson 18 mn à 250°C.

Réalisation du sandwich
- Couper le pain en deux légèrement penché vers le bas (ce qui permettra de mieux présenter la garniture).
- Pour la sauce à l'aneth, monter la crème et le sucre comme pour une chantilly. Puis mélanger délicatement et progressivement à la spatule l'aneth, le sel et le poivre. Ne pas faire retomber le mélange. Réserver au froid.

Montage final
Poser une feuille de salade (soit de la roquette ou de la batavia selon les goûts...). A l'aide d'une poche dresser la sauce sur la salade. Dresser une tranche de saumon fumé légèrement froissée. Possibilité de parsemer de baies roses concassées. Refermer, le sandwich est prêt à être dégusté...

Hambourgeois à la meule

Ingrédients :
Steak charolais coupé au couteau (ou haché) *100 grs*
Oignons rouges *½ pièce*
Cheddar *60 grs*
Tomates fraîches *2 tranches*
Échalotes *Q.S.*
Salades *2 feuilles*
Sauce hamburger - moutarde - ketchup *Q.S*



Prix de vente conseillé : 5,10€ l'unité
artisan boulanger

Pain de meule :

Voir recette "Pain de meule sur levain liquide" ou "Eclats de levain" (livret recettes des "Pains et Baguettes des Moulins Bourgeois").

Façonnage

Réaliser des petites tourtes de 100 grs.

Réalisation du hamburger

- Trancher la petite tourte individuelle en deux ;
- Etaler un peu de sauce pour burger «finement» ;
- Mettre le steak haché, les échalotes puis le cheddar dessus ;
- Remettre un peu de sauce burger, la feuille de salade, les tomates et finir par les oignons rouges qui apporteront une touche craquante et sucrée au mélange.



Club poulet

Ingrédients pour pain «club» aux graines :
Farine 6 céréales Bourgeois *1 kg*
Eau *0.6 l*
Matière grasse *50 grs*
Poudre de lait *30 grs*
Levure *30 grs*

Garniture :
Poulet fumé *60 grs*
Salade iceberg *60 grs*
Mayonnaise + moutarde de Meaux *2 cuillerées à soupe*
Tomate *Q.S*
Concombre *Q.S*
Pâte de fromage *30 grs*

Prix de vente conseillé : 3,80€ l'unité
artisan boulanger

Pétrissage *BATTEUR*
- 5 mn en 1ère vitesse ;
- 6 mn en 2ème vitesse jusqu'au décollement de la pâte ;
- Température de pâte en fin de pétrissage : 23°C.

Pointage 15 à 20 mn à T° ambiante.

Pesage - Façonnage
1,8 kg et mettre dans un grand moule à pain de mie préalablement graissé.

Apprêt 2h environ (pain poussé jusqu'au 3/4 du moule).

Cuisson 50 mn à 240°C. Démouler dès la sortie du four et mettre sur grille.

Réalisation du club poulet
Couper deux tranches de 2 cm d'épaisseur. Tartiner les tranches de pain aux céréales avec la pâte de fromage. Ajouter la salade et le mélange mayonnaise et moutarde, disposer les tranches de poulet fumé, les tomates, concombre et refermer avec le pain. Tailler en deux pour obtenir des triangles et servir.

La Baguette des Prés®

LA BAGUETTE GRAINES À SON MEILLEUR

Pain polaire aux crevettes

Ingrédients pour pain polaire des Prés :

Farine Baguette des Prés *1 kg*
Eau *0,53 l*
Crème épaisse *100 grs*
Levure *20 grs*

Garniture :

Crevettes *4 pièces*
Sauce cocktail (mayonnaise - ketchup) *Q.S*
Salade iceberg *2 feuilles*
Pavot *5 grs*
Tomates pour la fraîcheur *une demi pièce*



Prix de vente conseillé : 3,90€ l'unité

artisan boulanger

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1ère vitesse ;
- 10 mn en 2ème vitesse ;
- Température de pâte en fin de pétrissage : 22 - 23°C.

Pointage 45 mn au froid.

Pesage - Façonnage

- Faire une abaisse de 2,5 cm d'épaisseur, passer le pique vite, déposer sur plaque et filmer.
- 15 mn au réfrigérateur.
- Découper des cercles de 20 cm de diamètre.

Apprêt 20 mn à T° ambiante.

Cuisson Soit dans une poêle chaude anti-adhésive, quelques minutes de chaque coté... Ou dans un four chaud à 270°C pendant environ 8 mn. Et mettre sur grille.

Attention La cuisson du pain polaire demande de la rigueur, trop cuit il sera sec et pas assez cuit il sera pâteux à la dégustation.

Montage final

Décortiquer les crevettes, tailler la laitue en lanière. Confectionner la sauce cocktail. Garnir les pains, tailler et servir.



Tartine à la meule

Ingrédients :
Jambon de Bayonne *3 tranches très fines*
Moutarde à l'ancienne *Q.S*
Poires légèrement caramélisées *une demi-pièce*
Parmesan en bloc *100 grs*
Salade *1 feuille*

Garniture :
Poires *150 grs*
Miel *40 grs*

Prix de vente conseillé : 3,90€ l'unité
artisan boulanger

Recette de la meule

Voir recette "Tourte de meule sur levain liquide" dans les derniers livrets de recettes.

Confection des tartines

Réaliser les tartines de 2 cm d'épaisseur. Etaler une fine couche de moutarde à l'ancienne. Disposer une feuille de salade tout le long (si possible). Disposer en alternant le jambon de Bayonne et les poires caramélisées (couper en «frites» assez fines). Pour apporter un peu de relief au tout, mettre 2 à 3 morceaux de parmesan coupés à l'aide d'une mandoline.

Montage final

Chauffer le miel dans une poêle et pocher les poires quelques secondes... Présenter dans une vitrine réfrigérée.



Tarte paysanne pomme amande

Ingrédients pour brioche rustique :
Farine Millésime ou Verdeline *900 grs*
Farine T. 150 *100 grs*
Eau (TB 50) *0,5 l*
Sel *20 grs*
Levure *30 grs*
Sucre *30 grs*
Beurre *200 grs*
Œufs *2 soit 120 grs*

Appareil pomme/amande :
Crème d'amande *100 grs*
Compote de pomme *50 grs*
Amandes effilées *100 grs*
Crème épaisse *35 grs*
Miel *35 grs*
Sucre *15 grs*
Pommes *3 unités*

Prix de vente conseillé : 2,90€ la part
artisan boulanger

Recette brioche

Pétrissage *BATTEUR*
Comme pour une brioche ordinaire :
- 5 mn en 1ère vitesse ;
- 10 mn en 2ème vitesse jusqu'au décollement total de la pâte, puis incorporer la matière grasse en fin de pétrissage 4 à 5 mn en 1ère vitesse ;
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage 1h à température ambiante puis mise en froid à 4°C.

Pesage En boule de 150 grs pour les fonds.

Détente 15 mn.

Façonnage Abaisser les fonds à un diamètre de 25 cm.

Apprêt 1h30 à T° ambiante puis étaler le milieu du cercle pour obtenir une bordure de 1 cm.

Recette appareil pomme/amande

Crème d'amande :
- Mettre en pommade 1 kg de beurre ;
- Ajouter 1 kg de sucre et bien mélanger «blanchir» ;
- Ajouter 1 kg de poudre d'amande et 8 œufs ;
- Bien mélanger jusqu'à homogénéité.

Appareil compote/crème d'amande :
- Mélanger 50 grs de compote avec 100 grs de crème d'amande.

Appareil au miel :
- Faire fondre la crème, le miel et le sucre ;
- Ajouter les amandes effilées.

Montage de la tarte

Ajouter dans le fond le mélange compote-crème d'amande. Rajouter les pommes coupées en dés et recouvrir avec l'appareil au miel.

Cuisson 30 à 35 mn à 180°C.
Conseil : selon l'esthétique de votre tarte vous pouvez travailler avec un cercle ou pas...

Pain au Kamut biologique
au levain liquide

Ingrédients pour 5 pièces :
Farine de kamut bio *1 kg*
Eau (TB 65°C) *0,7 l*
Sel de Guérande *25 grs*
Levure *2 grs*
Levain liquide *500 grs*
Eau pour le bassinage *30 à 40 grs*



Prix de vente conseillé : 9€/kg (coeff 6)

artisan boulanger

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 8 mn en 1ère vitesse ;
- 2 à 3 mn en 2ème vitesse ;

- Température de pâte en fin de pétrissage : 25 - 26°C.

Pointage

2h30 à température ambiante avec 2 rabats toutes les 45 mn.

Pesage - Façonnage :

450 grs en pâte en bâtard sur couche.

Apprêt :

12 à 15h à 7 - 8°C ou 2h à température ambiante.

Cuisson

45 mn dans un four chaud à 260°C.

A savoir

Le Kamut est une céréale de culture exclusivement biologique, c'est un ancêtre du blé dur. Riche en protéines, vitamines et minéraux, le blé Kamut est savoureux.

Suggestion d'accompagnement : *viande en sauce, fromage assez fort (brie noir de meaux par ex ...).*



Les Incontournables

Complet aux pruneaux

Ingrédients :
Bourgeois Complet *1 kg*
Pâte fermenté *200 grs*
Levure *30 grs*
Eau *0,7 à 0,72 l*
Pruneaux *500 grs (26 % du poids de pâte, 50 % du poids de farine)*



Prix de vente conseillé : 1,60€ pièce, soit 5€/kg
(1,45€ pièce + 0,15€ la barquinette) (coeff 5)
artisan boulanger

Pétrissage
BATTEUR
- 5 mn en 1ère vitesse ;
- 5 mn en 2ème vitesse.

SPIRAL
- 5 mn en 1ère vitesse ;
- 7 mn en 2ème vitesse.
- Incorporer les pruneaux entiers 3-4 mn en 1ère vitesse en fin de pétrissage.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24 à 26°C.

Pointage 20 mn à T° ambiante.

Division 225 grs en pâte.

Détente 15 mn.

Façonnage Manuel en bâtard court et en barquinette.

Scarification En saucisson ou polka.

Apprêt 45 mn à 1 h, à T° ambiante.

Cuisson Dans un four à 230°C, avec buée, jusqu'à obtention d'une croûte bien dorée.

Attention, l'incorporation des pruneaux provoque une coloration rapide de la croûte.

Suggestion : *Pour faciliter le transit intestinal !*



Le petit Niçois

Ingrédients :
Préparation
Charpentier *1 kg*
Eau *0,8 l*
Olives noires à la Grecque dénoyautées *180 grs*
(10 % du poids de pâte)
Herbes de Provence *5 grs*

Pétrissage

BATTEUR

- 1 mn en 1ère vitesse ;
- 3 mn en 2ème vitesse ;
- 5 mn en 3ème vitesse jusqu'à décollement ;
- Incorporer le mélange olives et herbes et mélanger 2 mn en 1ère vitesse.
- Température de pâte : 30 à 33 °C.

Pointage

2h en bac, avec un rabat au bout d'1h.

Division

Détailler à 100 grs et déposer sur plaque, ou façonner un gros pâton afin de vendre un pain à la coupe ou vriller la pâte.

Apprêt Entre 15 et 20 mn.

Cuisson

Cuire environ 18 mn sur plaque, cuisson température baguette, faire sécher environ 5 mn…
et environ 35 mn pour le gros pain selon le poids.

Suggestion sandwich : *Possibilité de garnir le petit pain afin de proposer un sandwich de saison, à base de feta et tomates…Prix de vente conseillé : environ 3 € pour le sandwich.*

PAIN ✻ AU ✻ LEVAIN ✻ LIQUIDE ✻

Levain liquide

Ciabatta au levain liquide

Ingrédients :
Farine de Tradition française T.65 *1 kg*
Sel *22 grs*
Levure *7 grs*
Eau (TB : 55) *0,70 l*
Levain liquide *250 grs*
Huile d'olive *100 grs*



Prix de vente conseillé :
8€/kg
(coeff 7)
artisan boulanger

Pétrissage

Réaliser une autolyse (farine + eau) de 45 mn.

BATTEUR

- 6 mn en 1ère vitesse ;
- 6 mn en 2ème vitesse puis jusqu'à décollement pour la 3ème vitesse ;
- Incorporer l'huile d'olive en bassinage en fin de pétrissage ;
- Température de pâte en fin de pétrissage : 23-24°C.

Pointage

2h30 à 2 ou 3 rabats toutes les 45 mn.

Pesage - Détaillage :

Étaler sur couche farinée en rectangle pendant 30 mn puis détailler à l'aide d'un grand coupe pâte au poids désiré des rectangles de pâte, mettre au four.

Cuisson

Dans un four très chaud, à 270°C pendant 15 -16 mn. Badigeonner d'huile d'olive le dessus du pain à la sortie du four.

Suggestion : *En plat unique (snacking) ou en accompagnement de plats en sauce ou salades.*



Ciabatta à l'emmental

Ingrédients :
Farine de tradition française T.65 *1 kg*
Sel *22 grs*
Levure *7 grs*
Eau (TB : 55) *0,75 l*
Huile d'olive *100 grs*

Emmental en cube
400 grs au kilo de pâte,
soit 750 grs au kilo de farine

Prix de vente conseillé :
9€/kg (coeff 6) soit
2,80€ la pièce de 310 grs
cuite environ
artisan boulanger

Pétrissage
Réaliser une autolyse de 30 mn (farine + eau).
BATTEUR (CONSEILLÉ)
- 8 mn en 1ère vitesse ;
- 5 mn en 2ème vitesse et mettre en 3ème V. (si besoin) jusqu'à décollement ;
- Incorporer l'huile d'olive en fin de pétrissage en 1ère vitesse jusqu'à absorption du liquide ;
- Incorporer l'emmental ;
- T° de pâte : 24-25°C.

Pointage 2h30 à 3h avec 2 ou 3 rabats toutes les 45 mn.

Façonnage
Mettre la pâte en rectangle sur une couche farinée et découper des rectangles ou des losanges à l'aide d'un coupe pâte, disposer sur couche farinée.

Apprêt 15 mn à T° ambiante.

Cuisson Dans un four très chaud à 270°C pendant 15 mn (cuisson assez blanche du produit).

Suggestion : *En plat unique (snacking) ou en accompagnement de plats en sauce ou salades.*

Ciabatta Saveur

Ingrédients :
Farine de tradition française T.65 *1 kg*
Sel *22 grs*
Levure *7 grs*
Eau (TB : 55) *0,80 l*
Huile d'olive *100 grs*

Saveurs
65 grs au kilo de pâte, soit 120 grs au kilo de farine



Pétrissage
Réaliser une autolyse de 30 mn (farine + eau + Saveurs).
BATTEUR (CONSEILLÉ)
- 8 mn en 1ère vitesse ;
- 5 mn en 2ème vitesse et mettre en 3ème V. (si besoin) jusqu'à décollement ;
- Incorporer l'huile d'olive en fin de pétrissage en 1ère vitesse jusqu'à absorption du liquide ;
- T° de pâte : 24-25°C.

Pointage 2h30 à 3h avec 2 ou 3 rabats toutes les 45 mn.

Façonnage
Mettre la pâte en rectangle sur une couche farinée et découper des rectangles ou des losanges à l'aide d'un coupe pâte, disposer sur couche farinée.

Apprêt 15 mn à T° ambiante.

Cuisson Dans un four très chaud à 270°C pendant 15 mn (cuisson assez blanche du produit).

Suggestion : *En plat unique (snacking) ou en accompagnement de plats en sauce ou salades.*



Ciabatta aux Saveurs du midi

Ingrédients :
Farine de tradition française T.65 *1 kg*
Sel *22 grs*
Levure *7 grs*
Eau (TB : 55) *0,75 l*
Huile d'olive *100 grs*

Saveurs du midi
100 grs au kilo de pâte, soit 190 grs au kilo de farine

Prix de vente conseillé :
9€/kg (coeff 6) soit
2,80€ la pièce de 310 grs cuite environ
artisan boulanger

Pétrissage
Réaliser une autolyse de 30 mn (farine + eau).
BATTEUR (CONSEILLÉ)
- 8 mn en 1ère vitesse ;
- 5 mn en 2ème vitesse et mettre en 3ème V. (si besoin) jusqu'à décollement ;
- Incorporer l'huile d'olive en fin de pétrissage en 1ère vitesse jusqu'à absorption du liquide ;
- Incorporer le Saveurs du midi ;
- T° de pâte : 24-25°C.

Pointage 2h30 à 3h avec 2 ou 3 rabats toutes les 45 mn.

Façonnage
Mettre la pâte en rectangle sur une couche farinée et découper des rectangles ou des losanges à l'aide d'un coupe pâte, disposer sur couche farinée.

Apprêt 15 mn à T° ambiante.

Cuisson Dans un four très chaud à 270°C pendant 15 mn (cuisson assez blanche du produit).

Suggestion : *En plat unique (snacking) ou en accompagnement de plats en sauce ou salades.*



La Focaccia

Ingrédients :
Farine de tradition *1 kg*
Eau* *0,77 l*
Levure *15 grs*
Sel *20 grs*
Huile d'olive** *50 grs*

**Conserver 100 grs d'eau pour le bassinage.*
*** Bassiner l'huile d'olive en fin de première vitesse.*

Garnitures :
Tomate *800 grs*
Aubergine *300 grs*
Poivron jaune *100 grs*
Poivron rouge *100 grs*
Poivron vert *100 grs*
Oignon *100 grs*
Herbes de provence, paprika, ail en poudre

Prix de vente conseillé : 1,65€ la part (coeff 5)
artisan boulanger

Pétrissage

BATTEUR - T°C de base : 55°C.
- 5 mn en 1ère vitesse ;
- 5 mn en 2ème vitesse, bassinage de l'eau puis 3 mn.

SPIRAL - T°C de base : 55°C.
- 3 mn en 1ère vitesse ;
- 5 mn en 2ème vitesse, bassinage de l'eau puis 4 mn.

-T° de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage

2h avec 2 tours dans la 1ère heure.

Division 1,5 kg.

Laminage

Au rouleau ou au laminoir, abaisser le pâton sur une plaque 60 x 40 cm, badigeonner d'huile d'olive.

Apprêt 30 mn à 24°C.

Cuisson Environ 40 mn à 250°C.

Présentation

Couper en 12 parts par plaque.

Suggestion : *Sur le pouce, à la place d'un sandwich.*



La Toscane

Ingrédients :
Préparation Prés *1 kg*
Levure *20 grs*
Eau *0,58 à 0,60 l*
Olives vertes *500 grs*
(30 % du poids de pâte, 50 % du poids de farine)



Pétrissage

BATTEUR
- 5 mn en 1ère vitesse ;
- 7 mn en 2ème vitesse.

BATTEUR
- 5 mn en 1ère vitesse ;
- 9 mn en 2ème vitesse.
- Incorporer les olives en fin de pétrissage et mélanger 2 mn en 1ère vitesse.
- Température de pâte : 24 à 26 °C.

Pointage 30 mn à T° ambiante.

Division 200 grs en pâte.

Détente 15 mn.

Façonnage Manuel en baguette pointue de 30 cm.

Scarification En épis ou saucisson.

Apprêt 45 mn à 1h, à T° ambiante.

Cuisson Dans un four à 240°C, avec buée, jusqu'à obtention d'une croûte bien dorée.

Suggestion : *À l'occasion d'un pique-nique ou d'un apéritif.*

Accessoires

Le Moulalu



La Barquinette





Accessoires

Le Mini-moule



Les moules à muffins




Accessoires
Muesli & Saveurs du midi
MUESLI
SAVEURS DU MIDI
Muesli :
Prix de vente
par seau de 5kg
23,20 € HT
artisan boulanger
Saveurs du midi :
Prix de vente
par seau de 4kg
22,80 € HT
artisan boulanger
Accessoires
Bac à graines
Prix de vente
à l'unité
8,75 € HT
artisan boulanger
Préparation Saveur
Saveur
Le quotidien a si bon goût...
Prix de vente
par sac de 15kg
46,29 € HT
artisan boulanger

Accessoires

Couteau à pâte

Prix de vente à l'unité 19,20€ HT

artisan boulanger

Livret de recette : Mode d'emploi

Vous avez besoin d'une recette particulière ?
Vous pouvez accéder facilement à toutes les recettes issues de notre fournil en allant sur notre site internet. Voici présentée, étape par étape, la démarche à suivre.









1 - Saisissez l'adresse de notre site : **www.moulins-bourgeois.com**

2 - Cliquez sur « Recettes et publicité lieu de vente » situé en bas à droite de la page d'accueil.

3 - Cliquez sur la photo.

4 - Vous accédez à un écran qui vous demande deux codes : Saisissez votre code client (inscrit sur toutes vos factures Moulins Bourgeois) en face de « Nom d'utilisateur ». Saisissez à nouveau ce même code en face de « Mot de passe ».

5 - S'affichent alors une liste de toutes les recettes disponibles. Cliquer sur le produit de votre choix pour afficher la recette en détail.

6 - Une fois la recette affichée, vous pouvez facilement l'imprimer.

Notes

Notes

Les boulangers
démonstrateurs du moulin
sont à votre entière
disposition pour toute question
concernant
la fabrication de vos pains d'été.

N'hésitez pas
à les contacter

Fournil du moulin
(ligne directe) : 01 64 04 89 40

Benoît : 06 79 34 25 30

Frédéric : 06 85 81 63 31

Grégory : 06 07 64 93 55

Mickaël : 06 33 19 78 78

Yvan : 06 87 71 65 63

artisan
boulanger



Tél : 01 64 04 81 04
77510 VERDELOT

www.moulins-bourgeois.com